

## Reisebericht Jubiläums-Sonderanlass vom 13. Juli 2013

**Der Ausflug stand unter dem Motto „Weinbau und Käse“. Dass das kein Käse sein wird, war ja bereits im Vorfeld klar! So freuten sich etwa 15 Teilnehmende auf den Zusatzausflug, den Baumi's Travel in gewohnt brillanter Weise organisiert hatte.**

Kurz nach neun Uhr früh trafen wir uns in der Schalterhalle Basel. Das mit dem Tenue blau hat ziemlich gut geklappt, sowohl auf Frau / Mann, wie auch am Himmel (Petrus war uns gut gesinnt). Sogar ich hatte ein blaues Hemd an (von der Grösse her zwar eher eine kurze Jacke – aber Baumi hatte halt keines mehr in meiner Grösse). Kurz nachdem wir den Zug geentert hatten, freuten wir uns über eine gute Tat: Jeder erhielt ein naturnahes kühles Getränk zum einturnen (wortreich, ohne Bewegungen durchzuführen). Wir stellten schnell fest, dass die von uns geprüfte Marke 1664 aufgrund von Hauptfarbe des Produkts, wie auch von der Beschaffenheit des Produkts sich optimal als Sponsor für unsere T-Shirts / Polos und sonstigen Vereinsutensilien eignen würde. Angie wurde gebeten, die notwendigen Abklärungen zu machen und ggf. Verträge auszuarbeiten.

Schon schnell waren die Dosen leer und der Bahnhof Olten in Sicht, wo es galt, auf den Zug nach Biel umzusteigen. Die Mannschaft verstärkte sich in Olten beträchtlich und so fuhren wir froh in Richtung Westschweiz. In Biel galt es erneut, den Zug zu wechseln. Aufgrund der engen Anschlüsse hatten wir leider keine Gelegenheit, ein Zwischen-Apéro zu organisieren, schade.

### Bei unserer Ankunft in Twann



Nach unserer Ankunft in Twann hatten wir die Gelegenheit, von Hans Perrot in die Weinberge oberhalb des Dorfes geführt zu werden. Er erklärte uns so einiges: Der echte und falsche Mehltau, was und wie man spritzen muss. Was mich beeindruckte war, dass sie trotz der engen Situation zwischen Wald und Häusern mit dem Helikopter das Spritzen erledigen können. Wir erklommen so manche Stufe und erarbeiteten uns dadurch so einiges an Durst.

**Der Hans in seinem Element, umgeben von interessierten Ausflüglern**



Es ging schon gegen Mittag, als uns Hans zu seinem Keller führte, wo wir uns unter kundiger Anleitung dem feinen Rebensaft widmen durften (Apéro / Degustation). Die Weine waren durchwegs auf einem hohen Niveau. Bald hatte so manche seine Favoriten gemacht, seien es Chasselas, Pinot Grigio oder Sauvignon Blanc. Man konnte natürlich auch sofort vor Ort Bestellungen aufgeben.

**Zur Weinprobe gab es leckere Trockenwurst und Brot. Sogar Valser Wasser war auf dem Tisch!**



Trotz der kleinen Häppchen (Brot und Trockenwurst) kam langsam aber sicher der Hunger hoch. Man sagt ja nicht vergeblich: „L'appetit vient mangéant“. Und so begaben wir uns zum Hotel Fontana, wo auf der Terrasse für uns aufgedeckt war. Zum Start gab es bei manchen Teilnehmern (endlich) ein Bier. Als Vorspeise wurde dann eine Chasselas – Suppe serviert (ich hätte mir das ja nicht vorstellen können, aber die schmeckte lecker). Zum Hauptgang wurden wir mit Eglifilet, Sauce Tartare und Kartoffeln serviert. Auch ein Nachservice lag noch drin, was uns glücklich machte. Ich glaube, wir alle waren mit dem Essen sehr glücklich.

**Dies war die noch jungfräuliche Portion Eglifilet**



Bereits um vier Uhr nachmittags mussten wir uns von Twann verabschieden. Es winkte uns der zweite Teil des Programms: Käse-Degustation in Olten. Zwar wollte Dani mit Daniela in den schönen Bielersee zum Abkühlen, allein, die Zeit reichte nicht mehr.

Im Zug nach Biel wird Klaus von Strassenmusikern vollgeschwätzt, er konterte geschickt und erntete dafür ein Ständchen mit der Harmonika. Die restliche Zugsfahrt ab Biel verlief nicht so spektakulär und wir waren froh, als wir in Olten aussteigen konnten, denn es hatte sich einiges an Durst angesammelt. Wir verschoben zur Taverne zum Kreuz und enterten die Tischchen vor dem Lokal für eine kurze Erfrischung. Dankbar nahmen wir zur Kenntnis, dass der Verein das servierte übernehme. Wir einigten uns darauf, dass wir uns auch ohne „dreifaches SVSNE“ und dem manchmal folgenden „allewiewo“ (?) den Getränken widmen können!

In der Taverne zum Kreuz erwartete uns ein Vortrag mit Degustation zum Thema Käse



Als bald ging es in den Keller, in dem uns Andy Knecht in seine Käsewelt einführte. Ohne auf die Details eingehen zu wollen: Wir lernten dabei den Unterschied zwischen Käse-Produzent und Affineur – und dass man zu Käse eigentlich Weisswein trinken soll. Dem zum Trotz entschloss mich dann doch für einen roten Italiener (ein schön beeriger Ripasso von Zeni aus dem Valpolicella).

Der Andy bekommt im Anschluss an die Ausführungen ein „dreifaches SVSNE“ (auch hier ohne „allewiewo“!) und kurz nach sieben Uhr abends ist der offizielle Anlass zu Ende.

Rund zehn Teilnehmende entschlossen sich noch spontan, etwas Kleines auf der Terrasse zu essen, da der Käse erneut einen kleinen Hunger geweckt hatte. Zum Glück wollte sonst niemand vom Rotwein, so dass ich diesen mir zum Z’Nacht gönnen durfte.

Zum Abschluss gibt es noch die Bemerkung, dass dies ein sehr gelungener Sonderanlass gewesen ist (Merci Baumi). Aufgrund des guten Feedbacks besteht auch die Hoffnung, dass es wieder mal einen söttigen geben könnte. Wer weiss: Bei einer Träber-Wurst bei Hans Perrot im Keller zu Twann?

**Der Reiseberichtler: P. Meury, im August 2013**